

COMPOSEZ VOS MENUS...

ENTREES AU CHOIX	
Assiette de saumon gravelax et son blinis, crème ciboulette acidulée	
Tartare de dorade aux graines de coriandre et sa crème ciboulette	
Ballotine de foie gras rôti aux 5 poivres, chutney d'ananas et son pain de campagne toasté (Supplément de 5 € demandé)	
Saint Jacques poêlées à l'huile d'olive, crémeux d'artichaut à la Cardamone et son écume d'algues (Supplément de 5 € demandé)	
Soupe de poissons du littoral et ses croûtons aillés	
Cocktail d'avocats crevettes servi en gaspacho	
Paupiettes de saumon aux légumes du moment et son velouté de crustacés	
Terrine de légumes confits au basilic et ses fines tranches de pintadeau farci	
VIANDES AU CHOIX	
Filet de bœuf grillé, pressé de pommes de terre au lard façon boulangère, jus brun au parfum de foie gras (Supplément de 10 € demandé)	
Filet mignon de porc en croûte d'herbes, paillason de légumes et son jus brun à la moutarde	
Epaule d'agneau confite aux aromates, semoule aux épices douces et sa sauce tomate	
Suprême de pintadeau farci aux champignons, fricassée de champignons de saison et son émulsion aux saveurs de sous-bois	
Quasi de veau rôti, pyramide croquante au cèleri et son jus brun corsé	
POISSONS AU CHOIX	
Filet de carrelet caramélisé au miel, tourte de légumes provençaux et son jus de viande acidulé	
Pavé de lieu et son étuvée de légumes aux herbes servis en papillote	
Filet de Dorade grise rôtie sur la peau, barigoule d'artichauts et son beurre d'herbes	
Pavé de thon grillé, Spatzles au Pistou et pignons de pin , sauce vierge	
Filet de Bar en croûte de pommes de terre, tagliatelles de légumes au basilic (supplément de 10 €)	
DESSERTS AU CHOIX	
Tarte fine aux pommes rafraîchie au cidre fermier	
Soupe d'agrumes à la menthe fraîche et son sorbet pomelos	
Douceur aux trois chocolats, sorbet orange sanguine et sa crème anglaise	
Tulipe de glace, sorbet et ses fruits frais	
Gratin de fruits rouges et son sorbet fromage blanc	